



MANGEONS LOIRET

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) *Mangeons Loiret*, co-piloté par le Département du Loiret et la Chambre d'agriculture du Loiret, vise à développer les circuits de proximité et à rendre l'offre accessible à tous.

Il se traduit par la mise en place, notamment :

- de marchés de producteurs ;
- d'un guide des producteurs locaux en vente directe et d'une application à découvrir sur mangeonslocal.loiret.fr ;



- d'une plateforme d'achat pro de produits locaux ;
- d'actions pour accompagner les projets de diversification ou d'innovation des filières (cultures émergentes telles que les amandiers, cornichons, houblon, noisettes, noix...);
- d'un concours culinaire, le *Menu Signature Loiret*, pour mettre en valeur les métiers de la restauration, les produits de saison et la relation producteur-restaurateur.

RETROUVEZ LA RÉTROSPECTIVE
DU CONCOURS ET LES RECETTES SUR
MENUSIGNATURE.LOIRET.FR



CONCOCTÉ AVEC
LES PRODUITS LOCAUX
DE VOTRE DÉPARTEMENT



PRÉPAREZ-VOUS
À DÉCOUVRIR
SA VERSION

AUTOMNE

Le samedi
25 NOVEMBRE
à Orléans, au salon de
la gastronomie et des vins
à CO'Met





LE MENU SIGNATURE S'ADRESSE À TOUS !

Le Département du Loiret, en partenariat avec l'Union des Métiers de l'Industrie de l'Hôtellerie (UMIH) et la chambre d'agriculture du Loiret, a lancé un défi inédit aux écoles hôtelières du Loiret : **concevoir un menu de référence** qui fait appel à leur talent et leur créativité.

Ce menu 100 % local constitué uniquement de produits frais, bruts et de saison doit être facilement déclinable et être proposé aussi bien sur une table de restaurant qu'en cantine scolaire.

Le menu gagnant est élu lors d'un grand concours culinaire avec des personnalités du monde de la gastronomie.

L'objectif du *Menu Signature* est de **promouvoir les circuits courts et la qualité des produits loirétains** à travers un concours culinaire, un livre de recettes, la commercialisation du menu dans les restaurants et des actions pédagogiques dans les collèges.



DEUX MENUS POUR DEUX SAISONNALITÉS

En mai 2022,

le Département du Loiret a créé le *Menu Signature printemps-été*. Redécouvrez l'entrée, le plat et le dessert gagnants du concours à travers un livre de recettes sur menusignature.loiret.fr. Aussi, les Loirétains ont pu le retrouver à la carte de douze restaurants.

En novembre 2023,

le *Menu Signature* revient dans une version *automne-hiver* avec toujours le même objectif, celui étant de concevoir un menu 100% loirétain et de saison.



RENDEZ-VOUS LE 25 NOVEMBRE POUR LE « TOP CHEF » LOIRÉTAIN

Pour réaliser cet incroyable défi et pour valoriser le savoir-faire de nos talents, le Département du Loiret a sollicité quatre brigades constituées d'apprentis d'écoles hôtelières (l'école Saint-Louis de Montargis, le CFA de la CMA d'Orléans, le lycée hôtelier de l'Orléanais) et de chefs de cuisine de collèges du Loiret (Sully-sur-Loire, Tigy, Saran, Artenay, Dadonville et Montargis).

L'épreuve finale de 4 h aura lieu à Orléans et sera installée au cœur du salon de la gastronomie et des vins à C0'Met. Elle accueillera le jury et quatre cuisines pour que les équipes réalisent leur menu sous vos yeux.



LE CALENDRIER

Lundi 2 octobre

Entraînement des brigades d'apprenants et de chefs de collèges.

Du lundi 6 au vendredi 17 novembre

Tous les Loirétains pourront voter sur jurymenusignature.loiret.fr et soutenir les créations culinaires qu'ils préfèrent, sur la base des descriptions et visuels des plats réalisés par chaque équipe.

Samedi 25 novembre à partir de 10 h 30

Show culinaire au cœur du salon de la gastronomie et des vins. La note finale se partagera entre le vote des Loirétains, un jury dégustation composé de Loirétains et visiteurs du salon et un jury des chefs avec des représentants du Département du Loiret, de l'UMIH, de la chambre d'agriculture et de personnalités du monde de la gastronomie.

Après le concours

Commercialisation du menu gagnant dans les restaurants et actions pédagogiques dans les collèges.